

臺灣菸酒股份有限公司 108 年從業職員及從業評價職位人員甄試試題

甄試類別【代碼】：從業職員／農化-食品(I)【N6026-N6028】

專業科目 1：食品加工與營養

\*入場通知書編號：\_\_\_\_\_

注意：①作答前先檢查答案卷，測驗入場通知書編號、座位標籤號碼、應試科目是否相符，如有不同應立即請監試人員處理。使用非本人答案卷作答者，不予計分。  
②本試卷為一張單面，非選擇題共 4 大題，每題各 25 分，共 100 分。  
③非選擇題限以藍、黑色鋼筆或原子筆於答案卷上採橫式作答，並請依標題指示之題號於各題指定作答區內作答。  
④請勿於答案卷上書寫姓名、入場通知書編號或與答案無關之任何文字或符號。  
⑤本項測驗僅得使用簡易型電子計算器(不具任何財務函數、工程函數、儲存程式、文數字編輯、內建程式、外接插卡、攝(錄)影音、資料傳輸、通訊或類似功能)，且不得發出聲響。應考人如有下列情事扣該節成績 10 分，如再犯者該節不予計分。1.電子計算器發出聲響，經制止仍執意續犯者。  
2.將不符規定之電子計算器置於桌面或使用，經制止仍執意續犯者。  
⑥答案卷務必繳回，未繳回者該節以零分計算。

第一題：

罐頭經過加熱殺菌後，可能因原料、機具等的污染，或不當操作在儲藏期間產生腐敗現象，請以微生物性、化學性、物理性三種因素，說明造成罐頭食品變敗的原因。【25 分】

第二題：

礦物質、維生素是維持生命不可或缺的物質，必須適量攝取才能維持身體生理正常機能。而根據臺灣的國民營養飲食調查顯示：國人的鈣、維生素 B12 攝取不足。請問：如果飲食中的鈣、維生素 B12 比例過低時，將會導致哪些症狀？又該如何解決？【25 分】

第三題：

食物的品項種類眾多，請依營養素內容簡述六大類食物及其營養價值。【25 分】

第四題：

請說明咖啡豆焙炒的目的與化學變化？其焙炒的方法如何影響咖啡的色、香、味品質？【25 分】